



Caracterização do comércio de moluscos em feiras livres do município de Belém - PA

Resumo: Objetivou-se realizar uma pesquisa de opinião com comerciantes e consumidores de moluscos a fim de diagnosticar o consumo desses produtos comercializados em feiras livres. A área de coleta dos dados referente à comercialização de moluscos delimitou-se em duas feiras livres: (1) feira do Ver-O-Peso e (2) a feira da 25 de Setembro, ambas localizadas no município de Belém-PA. Ao todo foram entrevistados 19 comerciantes cujas perguntas foram relacionadas a aspectos da comercialização – molusco comercializado, forma de apresentação, principal época de comercialização, dificuldades encontradas, forma de aquisição e de venda e fornecedores – e 33 consumidores quanto às suas preferências – molusco consumido, quantidade frequentemente adquirida, forma de aquisição, frequência de consumo e dificuldades de encontrar algum tipo de molusco. Os vendedores se preocupam com a conservação dos moluscos e em alguns casos não fazem a venda desses produtos devido a problemas estruturais do local de venda e os consumidores raramente compram em feiras livres devido à qualidade do produto e à falta de estrutura apresentada nos boxes. Dentre os moluscos consumidos destacou-se o mexilhão (73,53%), seguido de cefalópodes (lulas e polvos, 14,71%) e turus (11,76%). 55,17% dos entrevistados não precisam de grandes deslocamentos para comprar moluscos e conseguem efetuar a compra, entretanto destaca-se a dificuldade de encontrar cefalópodes (lulas e polvos) devido a problemas com a conservação e a logística desses produtos para chegar até os vendedores de moluscos em feiras livres.

Palavras-chave: bivalves, cefalópodes, comercialização, recurso pesqueiro

Introdução

A aquicultura – cultivo de organismos aquáticos – é caracterizada como uma alternativa para o fornecimento constante de recursos pesqueiros ao longo do ano. Além disso, sua produção envolve fatores socioeconômicos e ambientais que merecem destaque, sendo responsável pela produção da metade dos peixes e moluscos (ACEB, 2014; SEBRAE, 2015), uma vez que a produção extrativista está saturando os bancos naturais da região. Segundo a estatística mais recente, no ano de 2011 o Brasil ocupava a 23^o e a 12^o colocação no ranking mundial na pesca e na aquicultura respectivamente (BRABO, 2016).

No contexto dessa atividade, em particular destaca-se a malacocultura – cultivo de moluscos (ostras, mexilhões, vieiras e outros) – (OSTRENSKY; BORGHETTI; SOTO, 2008). No Brasil, o cultivo de moluscos possui maior representatividade através da produção de ostras e mexilhões, com destaque para o estado de Santa Catarina, na região Sul do Brasil (CHAGAS, 2016).

No Pará, a produção registrada é incipiente e subestimada (BRABO et al., 2016; CHAGAS e HERMANN, 2016), sendo frequentemente realizada como atividade complementar de renda e subsistência de pequenos pescadores, com poucos registros sobre a comercialização desses produtos, apesar de algumas regiões possuírem características ambientais favoráveis (MACEDO et al., 2016), com destaque para a qualidade da água e salinidade.

Visando descrever o comércio de moluscos na região amazônica, objetivou-se caracterizar o comércio de moluscos nas feiras do Ver-O-Peso e da 25 de Setembro, situadas no município de Belém, capital do estado do Pará, diagnosticando o perfil do comerciante e do consumidor de moluscos.

Material e Métodos



A área de coleta dos dados referente à comercialização de moluscos delimitou-se em duas feiras livres: (1) na feira do Ver-O-Peso, situada no bairro Cidade Velha, às margens da baía do Guajará, e (2) a feira da 25 de Setembro, situada no bairro de São Brás, ambas localizadas no município de Belém-PA. Os dados foram obtidos através da aplicação de 52 questionários semi estruturados, sendo 19 aplicados a comerciantes e 33 direcionados aos consumidores.

O questionário direcionado aos consumidores apresentou perguntas tais como: idade (variável contínua), sexo (masculino ou feminino), hábito de consumo de moluscos (se consome algum tipo de molusco ou não,) e, em caso de resposta negativa, foi perguntado se consumiria ou se havia o interesse em consumo. A fim de identificar as preferências dos consumidores, efetuaram-se perguntas referentes aos fatores determinantes na compra, dentre eles: o molusco de preferência (lula, polvo, ostras, mexilhões ou turu), necessidade de deslocamento da cidade onde mora (sim ou não), a frequência de compra (aos finais de semana, mais de uma vez por semana, uma vez ao mês, duas vezes ao mês ou raramente), a forma de aquisição do molusco (vivo, fresco, desmariscado ou congelado), quantidade frequentemente consumida (a fim de se conhecer a quantidade demandada do produto nas feiras); e se há dificuldade em encontrar moluscos disponíveis em feiras livres, e caso reposta positiva, qual molusco é mais difícil de encontrar (lula, polvo, ostras, mexilhões ou turu).

Aos comerciantes, as perguntas do questionário basearam-se, por exemplo, em: idade (variável contínua), sexo (masculino ou feminino), se comercializa moluscos e, em caso negativo, o motivo de não se comercializar os moluscos, e se efetua o comércio, qual molusco é comercializado (lula, polvo, ostra, mexilhão ou turu), principal época de comercialização (primeiro e/ou segundo semestre, ou durante o ano inteiro), a forma de comercialização do produto (vivo, fresco, desmariscado, congelado), qual molusco é mais procurado/vendido nas feiras, a quantidade comercializada, a forma de aquisição do produto (para conhecer a cadeia produtiva dos moluscos), ou seja, qual o fornecedor. Os foram analisados segundo estatística descritiva.

Resultados e Discussão

A partir dos dados obtidos no questionário aplicado aos Comerciantes, verifica-se que 89,47% (n=19) estão inseridos no comércio de moluscos, onde 84,97% dos entrevistados pertencem ao sexo masculino. Evidenciou-se que metade dos comerciantes afirmou a existência de dificuldade de aquisição e de conservação dos moluscos, justificativas para a não comercialização.

Dentre os moluscos comercializados, destacam-se os mexilhões (55,17%), seguidos dos cefalópodes (lulas e polvos) (24,14%), ostras (13,79%) e turus (6,90%). Verificou-se que a procura por moluscos advém secundariamente, visto que a prioridade dos consumidores são os peixes e crustáceos.

Ainda sobre os comerciantes, a principal época do ano de comércio dos moluscos é o segundo semestre (58,82%) fato associado à grande disponibilidade de moluscos, aumentando a oferta e reduzindo o preço. Além disso, a principal forma de venda é a congelada (70,59%), fato associado à alta perecibilidade da forma fresca (SALLES et al., 2017).

Verifica-se que, a maioria (52,94%) dos comerciantes não vende seus produtos para restaurantes e afins, concentrando as vendas nas feiras, e, de acordo com grande parte dos entrevistados (76,47%), a busca pelos moluscos ocorre num somatório de cinco a oito pessoas por dia.

Dentre os locais de origem dos moluscos, destaca-se o município de Bragança, PA, presente na microrregião nordeste paraense, a qual se destaca por conter numero significativo de empreendimentos aquícolas voltados para a ostreicultura (BRABO et al., 2016), que apresentou um fornecimento de aproximadamente 31,58% dos moluscos comercializados devido ao município apresentar recursos naturais favoráveis e ter destaque para a atuação da Reserva Extrativista



Marinha Caeté-Taperaçu. Outros fornecedores citados são Belém, PA (17,65%), Aracati, CE (17,65%), São Paulo, SP, Vigia, PA (11,76%) e outros locais (17,65%).

Dos consumidores entrevistados, verifica-se que 87,88% (n=33) consomem moluscos oriundos de feiras livres. Aqueles que alegaram não consumir citaram as condições de conservação do produto como motivo da rejeição ao consumo, principalmente por considerarem desfavoráveis em relação à exposição dos produtos nos boxes das feiras. Entretanto, os entrevistados que não consumiam citaram que consumiriam moluscos no futuro.

Dentre os moluscos consumidos, destaca-se o mexilhão (73,53%), seguido de cefalópodes (lulas e polvos) (14,71%) e turus (11,76%). Dos entrevistados, 55,17% citam que não precisam de grandes deslocamentos para comprar moluscos, sendo possível encontrá-los em feiras livres (31,03%). Entretanto, destacam que existe uma maior dificuldade em encontrar os cefalópodes lulas e polvos, fato que pode ser relacionado com a dificuldade de conservação e a logística desses produtos para chegar até os vendedores de moluscos em feiras livres.

Mais da metade dos entrevistados (55,17%) afirmaram que raramente recorrem às feiras livres para comprar moluscos, e 58,62% citaram que consomem menos de 1 kg por pessoa, o que indica uma importante demanda.

Conclusões

Conclui-se que (1) o mercado de moluscos possui papel secundário na comercialização em feiras livres de Belém, (2) apresentando o mexilhão como o molusco mais comercializado e mais consumido. Dentre às fontes de origem dos moluscos, (3) destaca-se o município de Bragança com um fornecimento mais frequente. Além disso, evidencia-se que (4) os problemas relacionados à conservação e a aquisição dos moluscos, são um dos principais fatores negativos citados por aqueles que não aceitam. Contudo, os consumidores demonstram preocupação quanto à qualidade desses alimentos e a exposição nos boxes.

Referências

- ACEB. Associação Cultural e Educacional Brasil. 1º Anuário Brasileiro da Pesca e Aquicultura. 2014. Disponível em: <https://issuu.com/revistas_nd/docs/anu_rio_pesca_e_aquicultura_2014_i/40>. Acesso em: 05 de outubro de 2017.
- BRABO, M. F. et al. Cenário atual da produção de pescado no mundo, no Brasil e no estado do Pará: ênfase na aquicultura. **Acta Fish**, v. 4, n. 2, 2016.
- CHAGAS, R. A. *Biofouling no cultivo da ostra-do-mangue Crassostrea rhizophorae (Guilding, 1828) (Bivalvia: Ostreidae) em um estuário amazônico*. 2016. 116f. Monografia (Bacharel em Engenharia de Pesca) - Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, 2016. DOI: 10.2312/EBT.thesis.Chagas.2016.
- CHAGAS, R. A.; HERMANN, M. Estimativas de crescimento de bivalves tropicais e subtropicais: recomendação para um método padronizado. **Acta Fish**, v. 4, n. 2, 2016.
- MACEDO, A. R. G. et al. Perfil da ostreicultura na comunidade de Santo Antônio do Urindeua, Salinópolis, Nordeste Do Pará/Brasil. **Observatorio de la Economía Latinoamericana**, v. 217, 2016.
- OSTRENSKY, Antonio; BORGHETTI, José Roberto; SOTO, Doris (Ed.). **Aqüicultura no Brasil: o desafio é crescer**. Brasília: FAO, 276 p., 2008. Disponível em: <<http://projetopacu.com.br/public/paginas/202-livro-aquicultura-no-brasil-o-desafio-e-crescer.pdf>>. Acesso em: 31 de agosto de 2017.



SALLES, P. B. D. et al. Caracterização físico-química e microbiológica da carne do molusco bivalve sarnambi (*Phacoides pectinatus*) coletado nas praias em Algodual e Salinópolis, no Pará. **R. bras. Tecnol. Agroindustr.**, v. 11, n. 1, 2017.

SEBRAE. **Aquicultura no Brasil: serie de estudos mercadológicos**. Brasília/DF, 2015. Disponível em:
<[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/4b14e85d5844cc99cb32040a4980779f/\\$File/5403.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/4b14e85d5844cc99cb32040a4980779f/$File/5403.pdf)>. Acesso em: 30 de agosto de 2017.